

SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-4291-1996

ICS

Bakpia kacang hijau

Av 751-1976.
SNI 01-4291-1991

PENDAHULUAN

Penyusunan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Bakpia Kacang Hijau dimaksudkan untuk meningkatkan produk dalam negeri dan melindungi konsumen serta mendorong ekspor produk dalam negeri.

RSNI ini telah dibahas dalam Rapat Teknis, Prakon dan terakhir dalam Rapat Konsensus diselenggarakan di Jakarta tanggal 15 Maret 1996. Hadir dalam Rapat tersebut adalah Instansi terkait, Lembaga Uji, Asosiasi dan Produsen.

Sebagai acuan utama dalam standar ini adalah :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan dibidang Makanan jilid I Edisi III Departemen Kesehatan RI. 1993-1994
2. SNI 01-0428 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*
3. SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
4. SNI 01-2892 - 1992, *Cara Uji Gula*
5. SNI 01-2893 - 1992, *Cara Uji Pemanis Buatan*
6. SNI 01-2894 - 1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan Yang Dilarang Untuk Makanan*
7. SNI 01-2896 - 1992, *Cara Uji Cemaran Logam*
8. SNI 01-2897 - 1992, *Cara Uji Cemaran Mikroba*

DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 3
2. DEFINISI	1 dari 3
3. SYARAT MUTU	1 dari 3
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 3
5. CARA UJI	2 dari 3
6. CARA PENGEMASAN	3 dari 3
7. SYARAT PENANDAAN	3 dari 3

BAKPIA KACANG HIJAU

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan untuk Bakpia Kacang Hijau.

2. DEFINISI

Bakpia Kacang Hijau adalah makanan semi basah, hasil pengovenan dari adonan tepung terigu, diisi kacang hijau tanpa kulit dan gula, dibentuk, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan.

3. SYARAT MUTU

Tabel
Syarat Mutu Bakpia Kacang Hijau

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Warna		normal
1.2	Bau		normal, khas
1.3	Rasa		manis, khas
2.	A i r , b/b	%	maks 30
3.	Jumlah gula dihitung sebagai sakarosa, b/b	%	min 25
4.	Lemak b/b	%	maks.10
5.	Protein b/b	%	min. 8
6.	Bahan Tambahan Makanan		
6.1	Pemanis buatan		
6.1.1	Sakarin		tidak boleh ada
6.1.2	Siklamat		tidak boleh ada
6.2	Pengawet		sesuai SNI 01-0222-1995 & Peraturan Menteri Kesehatan RI yang berlaku

Tabel (Lanjutan)

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
7.	Cemaran Logam :		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks 1,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 10,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks 40,0
7.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,05
8.	A r s e n	mg/kg	maks 0,5
9.	Cemaran Mikroba :		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks 1×10^4
9.2	E. Coli		negatif
9.3	Kapang	koloni/g	maks 1×10^3

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan *SNI 01-0428-1989, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

5. CARA UJI

5.1 Persiapan Contoh

Cara persiapan contoh sesuai dengan *SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 4.2.

5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan *SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

5.3 A i r

Cara uji air sesuai dengan *SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.4 Jumlah Gula Dihitung sebagai Sakarosa

Cara uji jumlah gula sebagai sakarosa sesuai dengan *SNI 01-2892-1992, Cara Uji Gula*, butir 3.1.

5.5 L e m a k

Cara Uji Lemak sesuai dengan *SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 8.1.

5.6 Protein

Cara Uji Protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 7.1.

5.7 Pemanis Buatan

Cara uji Pemanis Buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara Uji Pemanis Buatan*.

5.8 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan Yang Dilarang Untuk Makanan*.

5.9 Cemarkan Logam

Cara uji Cemarkan Logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

5.10 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.11 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak memengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan Undang - Undang RI Nomor 23 tahun 1992 tentang kesehatan, serta peraturan perlabelan dan periklanan yang berlaku.

